Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа г.Зернограда

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА***

**по технологии**

Уровень общего образования: среднее общее образование **5** класс

Количество часов по учебному плану: 2ч в неделю

Учитель: Фолимонова А.С.

Программа разработана на основе программы: Казакевич В.М. Технология. Примерные рабочие программы. Предметная линия учебника В.М. Казакевич и др. 5-9 кл. : учебное пособие для общеобразовательных организаций. /В.М. Казакевич. Г.В.Пичугина, Г.Ю. Семенова.- М.: Просвещение, 2018.

Учебник: Технология 8-9. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. и др. Под ред. В.М. Казакевич. - М.: Вентана-Граф, 2018.

**2021-2022 учебный год**

**Планируемые результаты освоения учебного предмета «Технология»**

**Предметные результаты**

* Осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества; формирование целостного представления о техносфере, сущности технологической культуры и культуры труда; уяснение социальных и экологических последствий развития технологий промышленного и сельскохозяйственного производства, энергетики и транспорта;
* овладение методами учебно-исследовательской и проектной деятельности, решения творческих задач, моделирования, конструирования и эстетического оформления изделий, обеспечения сохранности продуктов труда;
* овладение средствами и формами графического отображения объектов или процессов, правилами выполнения графической документации;
* формирование умений устанавливать взаимосвязь знаний по разным учебным предметам для решения прикладных учебных задач;
* развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации, оценивать возможности и области применения средств и инструментов ИКТ в современном производстве или сфере обслуживания;
* формирование представлений о мире профессий, связанных с изучаемыми технологиями, их востребованности на рынке труда.

**Научится**

* Понимать содержание понятий «технология», «технологический процесс», «потребность», «конструкция», «механизм», «проект» и адекватно пользоваться этими понятиями;
* составлять техническое задание, памятку, инструкцию, технологическую карту;
* осуществлять сборку моделей с помощью образовательного конструктора по инструкции;
* осуществлять сохранение информации в формах описания, схемы, эскиза, фотографии;
* конструировать модель по заданному прототипу;
* осуществлять корректное применение / хранение произвольно заданного продукта на основе информации производителя (инструкции, памятки, этикетки);
* получит и проанализирует опыт изготовления информационного продукта по заданному алгоритму;
* получит и проанализирует опыт изготовления материального продукта на основе технологической документации с применением элементарных (не требующих регулирования) рабочих инструментов.

**Получит возможность научиться:**

* характеризовать рекламу как средство формирования потребностей;
* характеризовать виды ресурсов, объяснять место ресурсов в проектировании и реализации технологического процесса;
* называть предприятия региона проживания, работающие на основе современных производственных технологий, приводит примеры функций работников этих предприятий;
* объяснять основания развития технологий, опираясь на произвольно избранную группу потребностей, которые удовлетворяют эти технологии;
* приводить произвольные примеры производственных технологий и технологий в сфере быта;
* получить и проанализировать опыт изучения потребностей ближайшего социального окружения на основе самостоятельно разработанной программы;
* получить и проанализировать опыт проведения испытания, анализа, модернизации модели;
* получить и проанализировать опыт разработки оригинальных конструкций в заданной ситуации: нахождение вариантов, отбор решений, проектирование и конструирование, испытания, анализ, способы модернизации, альтернативные решения;
* проанализировать опыт разработки или оптимизации и введение технологии на примере организации действий и взаимодействия в быту.

**Личностные результаты**

* Осознание российской гражданской идентичности: патриотизма, любви и уважения к Отечеству, чувства гордости за свою Родину;
* формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному уровню развития науки и общественной практики, а также социальному, культурному, языковому и духовному многообразию современного мира;
* формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию, выбору профильного образования на основе информации о существующих профессиях и личных профессиональных предпочтений, осознанному построению индивидуальной образовательной траектории с учетом устойчивых познавательных интересов;
* формирование коммуникативной компетентности в образовательной, общественно полезной, учебно-исследовательской, творческой и других видах деятельности;
* формирование понимания ценности здорового и безопасного образа жизни; усвоение правил индивидуального и коллективного безопасного поведения в чрезвычайных ситуациях, угрожающих жизни и здоровью людей;
* формирование познавательной и информационной культуры, в том числе развитие навыков самостоятельной работы с учебными пособиями, книгами, доступными инструментами и техническими средствами информационных технологий;
* формирование основ экологического сознания на основе признания ценности жизни во всех ее проявлениях и необходимости ответственного, бережного отношения к окружающей среде;
* развитие готовности к решению творческих задач, умения находить адекватные способы ведения и взаимодействия с партнерами во время учебной и внеучебной деятельности, способности оценивать проблемные ситуации и оперативно принимать ответственные решения в различных продуктивных видах деятельности (учебная поисково-исследовательская, клубная, проектная, кружковая и т. п.)

**Метапредметные результаты**

**Познавательные УУД:**

* умение создавать, применять и преобразовывать знаки и символы, модели и схемы для решения учебных и познавательных задач;
* умение извлекать информацию из различных источников (включая средства массовой информации, компакт-диски учебного назначения, ресурсы интернета), свободно пользоваться справочной литературой, в том числе и на электронных носителях, соблюдать нормы информационной избирательности, этики;
* умение на практике пользоваться основными логическими приемами, методами наблюдения, моделирования, объяснения, решения проблем, прогнозирования и др.;
* умение организовать свою жизнь в соответствии с представлениями о здоровом образе жизни, правах и обязанностях гражданина, ценностях бытия, культуры и социального взаимодействия;
* умение выполнять познавательные и практические задания, в том числе проектные.

**Регулятивные УУД:**

* овладение навыками самостоятельного приобретения новых знаний, организации учебной деятельности, поиска средств ее осуществления;
* умение планировать пути достижения целей на основе самостоятельного анализа условий и средств их достижения, выделять альтернативные способы достижения цели и выбирать наиболее эффективный способ, осуществлять познавательную рефлексию в отношении действий по решению учебных и познавательных задач;
* умение понимать проблему, ставить вопросы, выдвигать гипотезу, давать определения понятиям, классифицировать, структурировать материал, проводить эксперименты, аргументировать собственную позицию, формулировать выводы и заключения;
* умение соотносить свои действия с планируемыми результатами, осуществлять контроль своей деятельности в процессе достижения результата, определять способы действий в рамках предложенных условий и требований, корректировать свои действия в соответствии с изменяющейся ситуацией;
* формирование и развитие компетентности в области использования инструментов и технических средств информационных технологий (компьютеров и программного обеспечения) как инструментальной основы развития коммуникативных и познавательных универсальных учебных действий.

**Коммуникативные УУД:**

* умение самостоятельно и аргументированно оценивать свои действия и действия одноклассников, содержательно обосновывая правильность или ошибочность результата и способа действия, адекватно оценивать объективную трудность как меру фактического или предполагаемого расхода ресурсов на решение задачи, а также свои возможности в достижении цели определенной сложности;
* умение работать в группе – эффективно сотрудничать и взаимодействовать на основе координации различных позиций при выработке общего решения в совместной деятельности; слушать партнера, формулировать и аргументировать свое мнение, корректно отстаивать свою позицию и координировать ее с позицией партнеров, в том числе в ситуации столкновения интересов; продуктивно разрешать конфликты на основе учета интересов и позиций всех его участников, поиска и оценки альтернативных способов разрешения конфликтов

**Содержание учебного предмета «Технология» в 5 классе**

В соответствии с требованиями ФГОС ООО и концепцией преподавания учебного предмета «Технология» в содержание предмета на уровне основного общего образования включены:

* производство;
* технология;
* техника;
* технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов;
* технологии обработки пищевых продуктов;
* технологии получения, преобразования и использования энергии;
* технологии получения, обработки и использования информации;
* технологии растениеводства;
* технологии животноводства;
* социальные технологии;
* методы и средства творческой и проектной деятельности

**Основы производства (2 часа)**

Естественная и искусственная окружающая среда (техносфера)

Производство и труд как его основа. Современные средства труда. Умственный и физический труд. Предметы труда в производстве

**Демонстрации**

* Стенды и инструкции по охране труда
* Презентации

**Практические работы**

* Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе.
* Ознакомление с образцами предметов труда различных производств.

**Формы организации учебной деятельности** на уроке: индивидуальная работа, фронтальная работа, групповая форма работы.

**Основные виды учебной деятельности**: работа с раздаточным материалом, дифференцированные задания, наблюдение, самостоятельная работа с учебником.

**Общая технология 2 часа)**

Сущность технологии в производстве. Виды технологий. Характеристика технологии и технологическая документация. Основные признаки проявления технологии в отличие от ремесленного способа деятельности. Алгоритмическая сущность технологии в производстве потребительских благ.

**Демонстрации**

* Технологическая документация
* Презентация

**Практические работы**

* Сбор дополнительной информации по теме в Интернете и справочной литературе.
* Составление рациональных перечней потребительских благ для современного человека.

**Формы организации учебной деятельности** на уроке: индивидуальная работа, фронтальная работа, групповая форма работы.

**Основные виды учебной деятельности**: дифференцированные задания, тестирование, решение познавательных задач, наблюдение, самостоятельная работа с учебником.

**Техника (4 часа)**

Техника и её классификация. Современное понимание техники. Разновидности техники. Классификация техники и характеристики её классов. Конструирование и моделирование техники

**Демонстрации**

* Инструкции по охране труда
* Конструкторы
* Презентации
* Инструкционные карты

**Практические работы**

* Ознакомление с имеющимися в кабинетах и мастерских видами техники: инструментами, механизмами, станками, приборами и аппаратами.
* Сборка простых автоматических устройств из деталей конструктора.
* Сборка из деталей конструктора роботизированных устройств. Управление моделями роботизированных устройств.

**Формы организации учебной деятельности** на уроке: индивидуальная работа, фронтальная работа, групповая форма работы.

**Основные виды учебной деятельности**: практические работы, работа с раздаточным материалом, дифференцированные задания, тестирование, решение познавательных задач, наблюдение, самостоятельная работа с учебником.

**Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов (30 часов)**

Классификация текстильных волокон. Определение направления долевой нити в ткани.

Свойства текстильных материалов. Изучение свойств тканей из натуральных волокон.

Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Снятие мерок. Построение выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Подготовка ткани к раскрою. Раскрой деталей швейного изделия.

Выполнение сметочных работ по изготовлению проектного изделия. Устройство швейной машины. Приемы работы на швейной машине.

Выполнение машинных швов. Выполнение проекта - фартук. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом. Обработка накладных карманов. Настрачивание карманов. Обработка бретелей, грудки, пояса. Отделка фартука, ВТО.

**Демонстрации**

* Инструкции по охране труда
* Коллекция волокон
* Швейная машина с электроприводом
* Швейная машина «Оверлок»
* Утюг, гладильная доска
* Сантиметровая лента, линейка закройщика, ножницы
* Учебные плакаты по конструированию, моделированию и изготовлению швейных изделий.
* Образцы швейных изделий, швов, поузловой обработки швейных изделий, тканей, вышивки, вязания.
* Инструкционные карты
* Журналы мод
* Презентации

**Лабораторные опыты**

* Определение направления долевой нити в ткани.
* Определение лицевой и изнаночной сторон ткани.
* Изучение свойств тканей из хлопка, льна и волокон животного происхождения.
* Изучение свойств текстильных материалов из химических волокон.
* Определение вида тканей по сырьевому составу и изучение их свойств

**Практические работы**

* Снятие мерок и изготовление выкройки проектного изделия.
* Изготовление выкроек для образцов ручных и машинных работ.
* Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.
* Моделирование выкройки проектного изделия.
* Подготовка выкройки проектного изделия к раскрою.
* Упражнение на швейной машине.
* Работы по настройке и регулированию механизмов и систем швейной машины.
* Уход за швейной машиной: чистка и смазка, замена иглы.
* Устранение дефектов машинной строчки.
* Раскладка выкроек на ткани. Раскрой швейного изделия.
* Изготовление образцов для иллюстрации ручных и машинных работ.
* Проведение влажно-тепловых работ.
* Обработка проектного изделия по индивидуальному плану.
* Создание схем вышивки. Выполнение образцов вышивки.

 **Формы организации учебной деятельности** на уроке: индивидуальная работа, фронтальная работа, групповая форма работы.

 **Основные виды учебной деятельности**: практические работы, работа с раздаточным материалом, дифференцированные задания, тестирование, решение познавательных задач, анализ проблемных ситуаций, наблюдение, самостоятельная работа с учебником.

**Технологии обработки пищевых продуктов (8 часов)**

Основы рационального питания. Понятия «санитария» и «гигиена». Правила санитарии и гигиены перед началом работы, при приготовлении пищи.

Правила безопасной работы при пользовании электрическими плитами и электроприборами, при работе с ножом, кипящими жидкостями и приспособлениями.

Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека. Роль витаминов, минеральных веществ и воды в обмене веществ, их содержание в пищевых продуктах.

Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Технология приготовления бутербродов.

Использование яиц в кулинарии. Технология приготовления различных блюд из яиц. Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей. Питательная ценность фруктов. Правила этикета

**Демонстрации**

* Инструкции по охране труда
* Учебные плакаты по технологии обработки пищевых продуктов
* Презентации
* Посуда для сервировки стола

**Практические работы:**

* Приготовление и оформление бутербродов. Приготовление горячих напитков
* Соблюдение правил безопасного труда при работе ножом и с горячей жидкостью.
* Приготовление и оформление блюд из сырых и варёных овощей и фруктов.
* Определение свежести яиц. Приготовление блюд из яиц.
* Приготовление и оформление блюд из круп или макаронных изделий.
* Исследование каш и макаронных изделий быстрого приготовления.
* Сервировка стола.

**Формы организации учебной деятельности** на уроке: индивидуальная работа, фронтальная работа, групповая форма работы.

**Основные виды учебной деятельности**: практические работы, работа с раздаточным материалом, дифференцированные задания, тестирование, решение познавательных задач, анализ проблемных ситуаций, наблюдение, самостоятельная работа с учебником.

**Технологии получения, преобразования и использования энергии (2 часа)**

Механическая энергия. Работа и энергия. Виды энергии. Методы и средства получения механической энергии. Взаимное преобразование потенциальной и кинетической энергии. Энергия волн. Применение кинетической и потенциальной энергии в практике. Аккумуляторы механической энергии.

**Демонстрации**

* Инструкции по охране труда
* Бытовые электроприборы
* Презентации
* Учебные плакаты

**Практические работы:**

* Сбор дополнительной информации об областях получения и применения механической энергии в Интернете и справочной литературе.
* Ознакомление с устройствами, использующими кинетическую и потенциальную энергию. Изготовление и испытание маятника Максвелла.
* Ознакомление с бытовыми техническими средствами получения тепловой энергии и их испытание.

**Формы организации учебной деятельности** на уроке: индивидуальная работа, фронтальная работа, групповая форма работы.

**Основные виды учебной деятельности**: работа с раздаточным материалом, дифференцированные задания, тестирование, решение познавательных задач, анализ проблемных ситуаций, наблюдение, самостоятельная работа с учебником.

**Технологии получения, обработки и использования информации (4часа)**

Информация и её виды. Объективная и субъективная информация. Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств.

**Демонстрации**

* Инструкции по охране труда
* Компьютер
* Инструкционные карты

**Практические работы:**

* Чтение и запись информации различными средствами отображения информации.
* Составление формы протокола и проведение наблюдений реальных процессов.
* Освоение методов запоминания информации. Аудио-, фото- и видеозапись информации.
* Представление, запись информации и обработка информации с помощью компьютера.
* Деловые игры по различным сюжетам коммуникации.

**Формы организации учебной деятельности** на уроке: индивидуальная работа, фронтальная работа, групповая форма работы.

**Основные виды учебной деятельности**: практические работы, работа с раздаточным материалом, дифференцированные задания, тестирование, решение познавательных задач, анализ проблемных ситуаций, наблюдение, самостоятельная работа с учебником.

**Технологии растениеводства (6 часов)**

Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений. Технологии вегетативного размножения культурных растений. Методика (технология) проведения полевого опыта и фенологических наблюдений.

Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Предназначение дикорастущих растений в жизни человека. Технологии заготовки сырья дикорастущих растений. Технологии переработки и применения сырья дикорастущих растений. Условия и методы сохранения природной среды.

**Демонстрации**

* Инструкции по охране труда
* Виды комнатных и дикорастущих растений
* Инструкционные карты
* Семена растений
* Презентация

***Практические работы:***

* Определение основных групп культурных растений.
* Визуальная диагностика недостатка элементов питания культурных растений.
* Проведение фенологических наблюдений за комнатными растениями.
* Освоение способов подготовки почвы для выращивания комнатных растений, рассады овощных культур в условиях школьного кабинета
* Определение чистоты и всхожести семян.
* Освоение способов подготовки семян к посеву на примере комнатных или овощных культур.
* Освоение основных  технологических приёмов использования цветочно-декоративных культур в оформлении ландшафта пришкольной территории.

**Формы организации учебной деятельности** на уроке: индивидуальная работа, фронтальная работа, групповая форма работы.

**Основные виды учебной деятельности**: практические работы, работа с раздаточным материалом, дифференцированные задания, тестирование, решение познавательных задач, анализ проблемных ситуаций, наблюдение, самостоятельная работа с учебником.

**Технологии животноводства (2 часа)**

Животные как объект технологий. Виды и характеристики животных в хозяйственной деятельности людей.Потребности человека, которые удовлетворяют животные. Классификация животных организмов как объекта технологии.

Технологии преобразования животных организмов в интересах человека и их основные элементы

**Демонстрации**

* Фотоальбомы домашних животных
* Корма для домашних питомцев
* Презентации

**Практические работы**

* Описание технологииразведения домашних животных на примере своей семьи, семей своих друзей, зоопарка.
* Сбор информации и описание условий содержания домашних животных в своей семье, семьях друзей.
* Составление рационов для домашних животных в семье, организация их кормления.
* Описание признаков основных заболеваний домашних животных по личным наблюдениям и информационным источникам.

**Формы организации учебной деятельности** на уроке: индивидуальная работа, фронтальная работа, групповая форма работы.

**Основные виды учебной деятельности**: практические работы, работа с раздаточным материалом, дифференцированные задания, тестирование, решение познавательных задач, анализ проблемных ситуаций, наблюдение, самостоятельная работа с учебником.

**Социально – экономические технологии (4часа)**

Сущность и особенности социальных технологий. Виды социальных технологий. Основные свойства личности человека. Потребности и их иерархия. Технологии общения. Образовательные технологии. Медицинские технологии. Социокультурные технологии.

**Демонстрации**

* Разработки сценариев проведения праздников
* Тесты
* Рекламные ролики

**Практические работы**

* Тесты по оценке свойств личности.
* Составление и обоснование перечня личных потребностей, их иерархическое построение.
* Разработка технологий общения при конфликтных ситуациях. Разработка сценариев проведения семейных и общественных мероприятий.
* Составление вопросников для выявления требований к качеству конкретного товара. Оценка качества рекламы в средствах массовой информации.

**Формы организации учебной деятельности** на уроке: индивидуальная работа, фронтальная работа, групповая форма работы.

**Основные виды учебной деятельности**: практические работы, работа с раздаточным материалом, дифференцированные задания, тестирование, решение познавательных задач, анализ проблемных ситуаций, наблюдение, самостоятельная работа с учебником.

**Методы и средства творческой и проектной деятельности (4 часа)**

Творчество в жизни и деятельности человека. Проект как форма представления результатов творчества. Основные этапы проектной деятельности и их характеристики.

Техническая и технологическая документация проекта, их виды и варианты оформления. Методы творческой деятельности: метод фокальных объектов, мозговой штурм, морфологический анализ.

**Демонстрации**

* Шаблоны оформления пояснительной записки проекта
* Проекты учащихся
* Компьютер

**Практические работы**

* Самооценка интересов и склонностей к какому-либо виду деятельности.
* Составление перечня и краткой характеристики этапов проектирования конкретного продукта труда.
* Деловая игра «Мозговой штурм».
* Разработка изделия на основе морфологического анализа.
* Разработка изделия на основе метода фокальных объектов и морфологической матрицы.
* Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта.
* Расчёт себестоимости проекта.
* Подготовка презентации проекта с помощью *Microsoft PowerPoint*.

**Формы организации учебной деятельности** на уроке: индивидуальная работа, групповая форма работы.

**Основные виды учебной деятельности**: решение познавательных задач, анализ проблемных ситуаций, наблюдение, самостоятельная работа с учебнико

Программой предусмотрено проведение 2 контрольных работ и 40 практических работ.

**Календарно- тематическое планирование**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Тема урока | Кол-во часов | Дата проведения |
| план | факт |
|  |
| **1. Основы производства (2часа)** |
| 1-2 |  ТБ на уроках технологии. Вводное занятие (техносфера) | 2 | 06.09 |  |
| **2. Общая технология (2 часа)** |
|  |
| 3-4 | Что такое потребительские благаПроизводство потребительских благ | 2 | 13.09 |  |
| **3. Техника (4 часа)** |
|  |
| 5-6 | Что такое техника Органы управления и системы управления техникой | 2 | 20.09 |  |
| 7-8 | Конструирование и моделирование техники | 2 |  |  |
| **4.Технологии получения, обработки, преобразования и использования материалов 30 (часов)** |
| 9-10 | Классификация текстильных волокон. Определение направления долевой нити в ткани. | 2 | 27.09 |  |
|  |
| 11-12 | Свойства текстильных материалов. Изучение свойств тканей из натуральных волокон. | 2 | 04.10 |  |
| 13-14 | Понятие о чертеже и выкройке швейного изделия. Снятие мерок. | 2 | 11.10 |  |
| 15-16 | Построение выкройки проектного изделия. Подготовка выкройки к раскрою. | 2 | 18.10 |  |
| 17-18 | Подготовка ткани к раскрою. Раскрой деталей швейного изделия. | 2 | 25.10 |  |
| 19-20 | Выполнение сметочных работ по изготовлению проектного изделия | 2 | 08.11 |  |
| 21-22 | Устройство швейной машины. Приемы работы на швейной машине.  | 2 | 15.11 |  |
| 23-24 | Приемы работы на швейной машине.П/Р Выполнение машинных швов. | 2 | 22.11 |  |
| 25-26 | Выполнение проекта - фартук. Обработка нижней части фартука швом вподгибку с закрытым срезом | 2 | 29.11 |  |
| 27-28 | Обработка накладных карманов. Настрачивание карманов | 2 | 06.12 |  |
| 29-30 | Обработка бретелей. Обработка грудки | 2 | 13.12 |  |
| 31-32 | Обработка пояса. | 2 | 20.12 |  |
| 33-34 | Соединение грудки и нижней части фартука | 2 | 27.12 |  |
| 35-36 | Отделка фартука. ВТО | 2 | 10.01 |  |
| 37-38 | К/Р по теме: «Изготовление проектного изделия»Представление проектного изделия. | 2 | 17.01 |  |
| **5. Технологии обработки пищевых продуктов (8 часов)** |
| 39-40 | Основы рационального питания. Понятия «санитария» и «гигиена». Питание как физиологическая потребность. Состав пищевых продуктов. Значение белков, жиров, углеводов для жизнедеятельности человека.  | 2 | 24.01 |  |
| 41-42 | Продукты, применяемые для приготовления бутербродов. Значение хлеба в питании человека. Технология приготовления бутербродов. | 2 | 31.01 |  |
| 43-44 | Использование яиц в кулинарии. Технология приготовления различных блюд из яиц. | 2 | 07.02 |  |
| 45-46 |  Пищевая (питательная) ценность овощей и фруктов. Кулинарная классификация овощей. Правила этикета. | 2 | 14.02 |  |
| **6. Технологии получения, преобразования и использования энергии (2 часа)** |
| 47-48 | Механическая энергия. Работа и энергия. Виды энергии. Методы и средства получения механической энергии. Взаимное преобразование потенциальной и кинетической энергии.  | 2 | 21.02 |  |
| **7. Технологии получения, обработки и использования информации (4 часа)** |
| 49-50 | Информация и её виды. Объективная и субъективная информация | 2 | 28.02 |  |
| 51-52 | Характеристика видов информации в зависимости от органов чувств. | 2 | 07.03 |  |
| **8. Технологии растениеводства (6 часов)** |
| 53-54 | Общая характеристика и классификация культурных растений. Условия внешней среды, необходимые для выращивания культурных растений.  | 2 | 14.03 |  |
| 55-56 | Основные виды дикорастущих растений, используемых человеком. Предназначение дикорастущих растений в жизни человека. | 2 | 28.03 |  |
| 57-58 | Условия и методы сохранения природной среды. | 2 | 04.04 |  |
| **9. Технологии животноводства (2 часа)** |
| 59-60 | Содержание домашних животных | 2 | 11.04 |  |
| **10. Социально-экономические технологии (4 часа)** |
| 61-62 | Методы сбора информации в социальных технологиях | 2 | 18.04 |  |
| 63-64 | Методы сбора информации в социальных технологиях | 2 | 25.04 |  |
| **11.Методы и средства творческой и проектной деятельности (4 часа)** |
| 65-66 | Этапы проектной деятельностиК/Р по итогам учебного года | 2 | 02.05 |  |
| 67-68 | Методика научного познания и проектной деятельности | 2 | 16.05 |  |
| **Итого** | **68** |  |  |

**Система оценки достижений учащихся**

**При устной проверке.**

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*

* полностью усвоил учебный материал;
* умеет изложить учебный материал своими словами;
* самостоятельно подтверждает ответ конкретными примерами;
* правильно и обстоятельно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*

* в основном усвоил учебный материал;
* допускает незначительные ошибки при его изложении своими словами;
* подтверждает ответ конкретными примерами;
* правильно отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «3» ставится, если учащийся:*

* не усвоил существенную часть учебного материала;
* допускает значительные ошибки при его изложении своими словами;
* затрудняется подтвердить ответ конкретными примерами;
* слабо отвечает на дополнительные вопросы учителя.

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*

* почти не усвоил учебный материал;
* не может изложить учебный материал своими словами;
* не может подтвердить ответ конкретными примерами;
* не отвечает на большую часть дополнительных вопросов учителя.

**При выполнении практических работ.**

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*

* творчески планирует выполнение работы;
* самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
* правильно и аккуратно выполняет задания;
* умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*

* правильно планирует выполнение работы;
* самостоятельно и полностью использует знания программного материала;
* в основном правильно и аккуратно выполняет задания;
* умеет пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «3» ставится, если учащийся:*

* допускает ошибки при планировании выполнения работы;
* не может самостоятельно использовать значительную часть знаний программного материала;
* допускает ошибки и не аккуратно выполняет задания;
* затрудняется самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*

* не может правильно спланировать выполнение работы;
* не может использовать знаний программного материала;
* допускает грубые ошибки и не аккуратно выполняет задания;
* не может самостоятельно пользоваться справочной литературой, наглядными пособиями, машинами, приспособлениями и другими средствами.

**При выполнении творческих и проектных работ**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Технико-экономические требования** | ***Оценка «5»******ставится, если учащийся:*** | ***Оценка «4»******ставится, если учащийся:*** | ***Оценка «3»******ставится, если учащийся:*** | ***Оценка «2»******ставится, если учащийся:*** |
| *Защита проекта* | Обнаруживает полноесоответствиесодержания доклада ипроделанной работы.Правильно и четкоотвечает на всепоставленныевопросы. Умеетсамостоятельноподтвердитьтеоретическиеположенияконкретнымипримерами. | Обнаруживает, восновном, полноесоответствиедоклада ипроделаннойработы. Правильнои четко отвечаетпочти на всепоставленныевопросы. Умеет, в основном,самостоятельноподтвердитьтеоретическиеположенияконкретнымипримерами | Обнаруживаетнеполноесоответствиедоклада ипроделаннойпроектной работы.Не может правильно и четко ответить на отдельныевопросы.Затрудняетсясамостоятельноподтвердитьтеоретическоеположениеконкретнымипримерами. | Обнаруживает незнание большей частипроделанной проектной работы. Не может правильно и четко ответить на многие вопросы. Не может подтвердить теоретические положения конкретными примерами. |
| *Оформление проекта* | Печатный вариант.Соответствиетребованиямпоследовательностивыполнения проекта.Грамотное, полноеизложение всехразделов. Наличие и качество наглядныхматериалов(иллюстрации,зарисовки,фотографии, схемы и т.д.). Соответствиетехнологическихразработоксовременнымтребованиям.Эстетичностьвыполнения. | Печатный вариант.Соответствиетребованиямвыполненияпроекта.Грамотное, восновном, полноеизложение всехразделов.Качественное,неполное количествонаглядныхматериалов.Соответствиетехнологическихразработоксовременнымтребованиям. | Печатный вариант. Неполное соответствие требованиям проекта. Не совсем грамотное изложение разделов. Некачественные наглядные материалы. Неполное соответствие технологических разработок v современным требованиям. | Рукописныйвариант.Не соответствиетребованиямвыполненияпроекта.Неграмотноеизложение всехразделов.Отсутствиенаглядныхматериалов.Устаревшиетехнологииобработки. |
| *Практичес**кая направлен**ность* | Выполненное изделие соответствует и можетиспользоваться по назначению, предусмотренному при разработке проекта. | Выполненное изделие соответствует и можетиспользоваться по назначению и допущенные отклонения в проекте не имеют принципиального значения. | Выполненное изделие имеет отклонение от указанного назначения, предусмотренногов проекте, но может использо-ваться в другом практическом применении. | Выполненное изделие не соответствует и не может использоваться по назначению. |
| *Соответст**вие технологии выполнения* | Работа выполнена в соответствии стехнологией.Правильностьподборатехнологическихопераций при проектировании | Работа выполнена в соответствии с технологией, отклонение от указанных инструкционных карт не имеют принципиального значения | Работа выполнена с отклонением от технологии, но изделие может быть использовано по назначению | Обработка изделий (детали) выполнена с грубыми отклонениями от технологии, применялись не предусмотренные операции, изделие бракуется |
| *Качество**проектного**изделия* | Изделие выполнено в соответствии эскизу чертежа. Размеры выдержаны. Отделка выполнена в соответствии с требованиями предусмотренными в проекте. Эстетический внешний вид изделия | Изделие выполнено в соответствии эскизу, чертежу, размеры выдержаны, но качество отделки ниже требуемого, в основном внешний вид изделия не ухудшается | Изделие выполнено по чертежу и эскизу с небольшими отклонениями, качество отделки удовлетворитель-но, ухудшился внешний вид изделия, но может быть использован по назначению | Изделие выполнено с отступлениями от чертежа, не соответствует эскизу. Дополнительная доработка не может привести к возможности использования изделия |

**При выполнении тестов.**

*Оценка «5» ставится, если учащийся:*выполнил 90 - 100 % работы

*Оценка «4» ставится, если учащийся:*выполнил 70 - 89 % работы

*Оценка «3» ставится, если учащийся:*выполнил 30 - 69 % работы

*Оценка «2» ставится, если учащийся:*выполнил до 30 % работы

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа г.Зернограда

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА***

**по технологии**

Уровень общего образования: основное общее образование6 класс

Количество часов по учебному плану: 2 ч в неделю

Учитель: Фолимонова А.С.

Программа разработана на основе программы: Тищенко А.Т. Технология: программа 5-8 класс/ А.Т.Тищенко, Н.В.Синица.-М.: Вентана-Граф,2015.-144с.

Учебник: Технология. Технология ведения дома: 6 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций/ Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.- М.: Вентана – Граф, 2016, 2018

2021-2022 учебный год

* 1. Планируемые результаты .

*Личностные результаты:*

-формирование ответственного отношения к учению, готовности и способности, к саморазвитию и самообразованию на основе мотивации к обучению и познанию;

-самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в раз личных сферах;

-развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности;

-формирование коммуникативной компетентности в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом

общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;

-развитие эстетического сознания через освоение художественного наследия народов России и мира, творческой деятельности эстетического характера; формирование индивидуально-личностных позиций учащихся.

***Метапредметные результаты:***

-самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий;

-формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных технологий (ИКТ);

-организация учебного сотрудничества и совместной деятельности с учителем и сверстниками;

-оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения;

-соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательно го труда;

-практическое освоение основ проектно-исследовательской деятельности;

-развитие умений применять технологии представления, преобразования и использования информации;

-развитие моторики и координации движений рук при работе с ручными инструментами и выполнении операций с помощью машин;

***Предметные результаты:***

***Раздел1 Технология обработки пищевых продуктов***

Ученик научится:

- самостоятельно готовить для своей семьи простые кули­нарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечаю­щие требованиям рационального питания, соблюдая правиль­ную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

осознание роли техники и технологий для прогрессивного развития общества;

*Ученик получит возможность научиться:*

*-составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;*

*-выбирать пищевые продукты для удовлетворения потреб­ностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах;*

*- организовывать своё рациональ­ное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов в целях сохранения в них питательных веществ;*

*-экономить электрическую энергию при обработке пище­вых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервиро­вать стол; соблюдать правила этикета за столом;*

*-определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окру­жающую среду и здоровье человека;*

*-выполнять мероприятия по предотвращению негативно­го влияния техногенной сферы на окружающую среду и здо­ровье человека.*

***Раздел 2 Материаловедение***

Ученик научится:

- классифицировать текстильные материалы из химических волокон;

- определять назначение текстильных материалов в зависимости от их свойств.

*Ученик получит возможность научиться:*

*- представлению о производстве химических волокон:*

*-составить представление о производстве текстильных материалов из химических волокон;*

*- определять сравнительные свойства текстильных материалов из химических волокон*

***Раздел3 Машиноведение***

 Ученик научится:

* Безопасной работе на бытовой швейной машине;
* Подготавливать бытовую швейную машину к работе, использовать необходимые регуляторы и приспособления;
* Выполнять определенные виды машинных швов.

 *Ученик получит возможность научиться:*

* *Использовать современное оборудование для изготовления предметов домашнего обихода*
* *Использовать различные современные приспособления к швейной машине для выполнения различных видов строчек и швов*
* *Правильной и рациональной организации рабочего места*

***Раздел4 Конструирование и моделирование плечевых изделий.***

Ученик научится:

- измерять фигуру и на основе мерок строить чертеж основы плечевого изделия;

- выполнять моделирование основы плечевого изделия

*Ученик получит возможность научиться:*

*- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;*

*- определять основные стили одежды и современные на­правления моды.*

***Раздел5 Творческое проектирование. Создание изделий из текстильных материалов.***

Ученик научится:

- изготовлять с помощью ручных инструментов и оборудо­вания для швейных и декоративно-прикладных работ, швей­ной машины простые по конструкции модели швейных изде­лий, пользуясь технологической документацией;

- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изде­лий.

*Ученик получит возможность научиться:*

*- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;*

*- определять и исправлять дефекты швейных изделий;*

*- выполнять художественную отделку швейных изделий;*

*- определять основные стили одежды и современные на­правления моды.*

***Раздел6 Художественные ремесла.***

Ученик научится:

- выполнять основные виды вязаного полна;

- организовывать рационально свое рабочее место;

- изготавливать вязаные изделия различной степени сложности

*Ученик получит возможность научиться:*

*- изготавливать изделия декоративно-прикладного искусства, региональных народных промыслов.*

1. ***Содержание учебного предмета.***

***Раздел1 Технология обработки пищевых продуктов.***

Интерьер жилого дома. Растения в интерьере. Рыба и морепродукты в питании человека. Технология первичной обработки рыбы. Технология тепловой обработки рыбы. Приготовление блюд из рыбы. Нерыбные продукты моря. Технология приготовления блюд из них. Мясо в питании человека. Виды мяса. Технология первичной обработки мяса. Технология тепловой обработки мяса. Значение птицы в питании человека. Технология приготовления блюд из птицы. \*Технология приготовления первых блюд. \*Основные сведения о заготовке продуктов. Сервировка стола к обеду.\* Этикет.

Практические работы:

-Приготовление блюда из рыбы.

- Приготовление блюда из морепрод

-Приготовление блюда из птицы.

-Приготовление заправочного супа.

***Раздел2 Материаловедение.***

Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Производство текстильных материалов из химич. волокон. Виды и свойства тканей из химических волокон. Лабораторная работа

-«Определение свойств текстильных материалов из химических волокон»

***Раздел3 Машиноведение.***

Швейная машина с электрическим приводом. Подготовка машины к работе.

Устройство и установка машинной иглы. \*Регуляторы швейной машины.

Практические работы

- Регуляторы швейной машины**.**

**-** Уход за швейной машиной

-\* Выполнение машинных швов

- Выполнение машинных швов

***Раздел4 Конструирование и моделирование плечевых изделий.***

Классификация одежды. Плечевое изделие. Определение размеров фигуры человека. Снятие мерок.

Конструирование плечевого изделия. Основные линии чертежа.

Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом

Моделирование плечевой одежды. Моделирование путем изменения формы выреза горловины. Моделирование путем изменения длины изделия. \*Моделирование плечевой одежды с застежкой на пуговицы.

Практические работы

- Снятие мерок для построения чертежа основы плечевого изделия.

- Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом.

**-** Моделирование формы выреза горловины.

- Моделирование путем изменения длины изделия

**- \***Моделирование плечевой одежды с застежкой на пуговицах

***Раздел5 Творческое проектирование. Создание изделий из текстильных материалов.***

Технология изготовления плечевого изделия. Подготовка выкройки к раскрою. Раскрой изделия. Подготовка деталей кроя к обработке. Сметывание вытачек, швов.

Подготовка изделия к примерке**.** Проведение примерки. Устранение недочетов в изделии. Обработка изделия после примерки. Машинная обработка.

Практические работы:**-**

**-** Подготовка выкройки к раскрою.

**-** Раскрой изделия.

- Подготовка деталей кроя к обработке.

**-** Сметывание вытачек, боковых швов.

- Исправление недочетов после примерки.

Обработка изделия после примерки. Машинная обработка изделия.

- Влажно-тепловая обработка изделия.

***Раздел6 Художественные ремесла.***

Вязание крючком. Материалы и инструменты для вязания крючком. \*Традиционные виды вязания Донского региона. \*Виды вязаных изделий. Вязание на спицах Приемы набора петель. Основные узоры из лицевых и изнаночных петель.

Практические работы

- Выполнение воздушных петель, столбиков без накидов, столбиков с накидами

- Приемы расширения и сужения вязаного полотна

- приемы вязания спицами. Выполнение вязаного изделия.

Календарно-тематическое планирование 6 класс

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | Тема урока | Количество час. | Дата проведения |
| По плану  | факт |
| 1 | Техника безопасности на уроках технологии. Введение. Интерьер жилого дома. | 2 | 7.09 |  |
| 2 | Планировка жилого дома. Комнатные растения в интерьере. | 2 | 14.09 |  |
| 3 | Разновидности комнатных растений. Технология выращивания комнатных растений. | 2 | 21.09 |  |
| 4 | Творческий проект «Растение в интерьере жилого дома» | 2 | 28.09 |  |
| 5 | Рыба и морепродукты. Технология первичной обработки рыбы. Практическая работа «Приготовление блюда из рыбы» | 2 | 5.10 |  |
| 6 | Технология первичной обработки мяса. Практическая работа «Приготовление блюда из морепродуктов» | 2 | 12.10 |  |
| 7 | Технология приготовления блюд из мяса. Практическая работа «Приготовление блюда из мяса» | 2 | 19.10 |  |
| 8 | Технология приготовления блюда из птицы. Практическая работа « Приготовление блюда из птицы»**1 четверть — 16 час. п.р. - 8 час.** | 2 | 26.10 |  |
| 9 | **2 четверть.**Технология приготовления первых блюд. Практическая работа «Приготовление заправочного супа». Контрольная работа по теме «Технология обработки пищевых продуктов» | 2 | 9.11 |  |
| 10 | Основные сведения о заготовке продуктов. Сервировка стола к обеду. Этикет. | 2 | 16.11 |  |
| 11 | **Материаловедение 4 час.**Текстильные материалы из химических волокон и их свойства. Производство текстильных материалов из химич. волокон. | 2 | 23.11 |  |
| 12 | Виды и свойства тканей из химических волокон. Лабораторная работа «Определение свойств текстильных материалов из химических волокон» | 2 | 30.11 |  |
| 13 | **Машиноведение -8 час.**Швейная машина с электрическим приводом. Практическая работа «Регуляторы швейной машины**.»** | 2 | 7.12 |  |
| 14 | Устройство и установка машинной иглы. Практическая работа «Уход за швейной машиной». | 2 | 14.12 |  |
| 15 | Работа на швейной машине. Практическая работа «Выполнение машинных швов» | 2 | 21.12 |  |
| 16 | Работа на швейной машине. Практическая работа «Выполнение машинных швов» Зачет.по теме «Машиноведение»**2 четверть – 16 час, п.р. – 12час.** | 2 | 28.12 |  |
| 17 | **3 четверть.**Конструирование и моделирование одежды –14 час. Классификация одежды. Плечевое изделие. Определение размеров фигуры человека. | 2 | 11.01 |  |
| 18 | Конструирование поясного изделия. Плечевое изделие. Практическая работа « Снятие мерок для построения выкройки.» | 2 | 18.01 |  |
| 19 | Построение чертежа основы плечевого изделия с цельнокроеным рукавом. Практическая работа «Построение выкройки» | 2 | 25.01 |  |
| 20 | Построение выкройки плечевого изделия. Практическая работа «Построение выкройки». | 2 | 1.02 |  |
| 21 | Моделирование плечевой одежды. Практическая работа «Моделирование формы выреза горловины.» | 2 | 8.02 |  |
| 22 | Моделирование плечевой одежды. Практическая работа «Моделирование плечевой одежды с застежкой на пуговицах» | 2 | 15.02 |  |
| 23 | Моделирование отрезной плечевой одежды. Зачет. по теме «Моделирование плечевой одежды.»  | 2 | 22.02 |  |
| 24 | Технология изготовления плечевого изделия. Практическая работа «Подготовка выкройки к раскрою». | 2 | 1.03 |  |
| 25 | Технология изготовления плечевого изделия. Практическая работа «Раскрой изделия».**3 четверть — 20 час. п.р -14 час.**  | 4 | 15.0322.03 |  |
| 26 | **4 четверть.**Технология изготовления плечевого изделия. Практическая работа «Подготовка деталей кроя к обработке» | 2 | 29.03 |  |
| 27 | Подготовка изделия к примерке. Практическая работа «Сметывание вытачек, боковых швов». | 2 | 5.04 |  |
|  | Проведение примерки. Практическая работа «Исправление недочетов.» | 2 | 12.04 |  |
| 28 | Практическая работа «Обработка изделия после примерки». | 2 | 19.04 |  |
| 29 | Практическая работа «Влажно-тепловая обработка изделия». Защита проекта. | 2 | 26.04 |  |
| 30 | **Творческий проект – вяжем аксессуары крючком или спицами. Художественные ремесла – 12 час.** Вязание крючком. Материалы и инструменты для вязания крючком.  | 2 | 03.05 |  |
| 31 | Практическая работа «Выполнение воздушных петель, столбиков без накидов, столбиков с накидами». | 2 | 10.05 |  |
| 32 | Вязание крючком. Практическая работа | 2 | 17.05 |  |
| 33 |  «Приемы расширения и сужения вязаного полотна» Обобщающее занятие.**4 четверть — 18 час. п.р. -18 час.**  | 2 | 24.05 |  |
|  | **За год - 68 час, п.р.- 52 час.**  |  |  |  |

***Перечень проверочных работ.***

1 модуль – зачет.

2 модуль – лабораторная работа.

3 модуль – зачет.

4 модуль – практическая работа.

5 модуль – защита проекта.

6 модуль – практическая работа.

Проверочные работы.

1 модуль – контрольная работа.

1 вариант.

1. Назовите виды молочных продуктов. Их значение в питании человека?
2. В каком виде рыба поступает в торговлю?
3. Перечислите виды тепловой обработки рыбы.
4. Какими бывают каши по густоте?
5. Назовите разрыхлители теста.
6. Перечислите основные способы заготовки продуктов.

2 вариант.

1. Что означает термин «пастеризованное молоко»?
2. Назовите основные виды рыбы.
3. В чем заключается первичная обработка рыбы?
4. Какую крупу не промывают перед приготовлением каши?
5. Назовите основные виды теста?
6. Назовите сырье, используемое для приготовления теста.

2 модуль – лабораторная работа.

Учащиеся выполняют лабораторную работу «Определение свойств тканей из натуральных волокон». Цель работы: закрепить полученные на предыдущем занятии знания о получении тканей, о свойствах натуральных волокон, о зависимости свойств ткани от волокон, из которых они изготовлены.

3 модуль – зачет.

1вариант.

1. Назвать и показать регуляторы швейной машины.
2. Машинная игла: для чего предназначен короткий желобок?
3. В чем заключается уход за швейной машиной?
4. Выполните расстрочной шов, дайте его условное обозначение

2 вариант.

1. Машинная игла: для чего предназначен длинный желобок?
2. Как устанавливают машинную иглу?
3. Для чего предназначен регулятор длины стежка?
4. Выполните настрочной шов, дайте его условное обозначение.

 4 модуль – практическая работа.

В ходе изучения материала учащиеся знакомятся с принципами конструирования и моделирования швейных изделий. Приобретают навыки снятия мерок, построения выкройки юбки и шорт, выполняя выкройки вначале в тетради в масштабе 1:4, а затем в натуральную величину. После выполнения чертежа, учащиеся приступают к моделированию изделия, выполняя вначале в тетради, а затем на выкройке изделия. Оценивается точность и аккуратность построения чертежа, соблюдение принципов моделирования.

1. модуль – защита проекта.

Учащиеся изготавливают швейное поясное изделие. На защиту проекта ученицы представляют свое изделие, поясняют технологию изготовления, сложные в выполнении операции. Дополнительные вопросы:

1. Назовите правила раскроя изделия.
2. В чем заключается подготовка деталей кроя к обработке?
3. Для чего проводится примерка изделия?
4. Как можно исправить недочеты после примерки?
5. Назовите последовательность обработки изделия после примерки?
6. В чем заключается влажно-тепловая обработка изделия?

 6 модуль – практическая работа.

Материал модуля представлен рукоделием – вязанием крючком. С целью приобретения навыков выполнения вязания по кругу, расширения и сужения полотна, ажурного вязания ученицы выполняют вязаные игрушки. Оценивается аккуратность, эстетичность выполнения практической работы. Дополнительные вопросы:

1. Какой материал используется для изготовления крючков?
2. Какие изделия можно связать крючком?
3. Назовите виды пряжи в зависимости от назначения изделия.
4. Покажите условное обозначение воздушной петли, столбика без накида, соединительного столбика, столбика с накидом.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа г.Зернограда

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА***

**по технологии**

Уровень общего образования: основное общее образование 7 класс

Количество часов по учебному плану: 2ч в неделю

Учитель: Фолимонова А.С.

Программа разработана на основе программы: Тищенко А.Т. Технология: программа 5-8 класс/ А.Т.Тищенко, Н.В.Синица.-М.: Вентана-Граф,2015.-144с.

Учебник: Синица Н.В. Технология. Технология ведения дома: 7 класс: учебник для учащихся общеобразовательных организаций. Н.В.Синица, В.Д.Симоненко.-М.: Вентана-Граф,2017,2018 -160с.

2021-2022 учебный год

1. ***Планируемые результаты.***

***Личностные результаты:***

* формирование целостного мировоззрения, соответствующего современному развитию науки и общественной практики, проявление познавательной активности в области предметной познавательной деятельности
* выражение желания учиться и трудиться в промышленном производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;
* развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности, выражение желания учиться для удовлетворения перспективных потребностей;
* овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;
* самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации и стратификации;
* становление профессионального самоопределения в выбранной сфере профессиональной деятельности;
* планирование образовательной и профессиональной карьеры;

осознание необходимости общественно-полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

* формирование коммуникативной компетенции в общении и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового коллектива;
* бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* готовность к рациональному ведению домашнего хозяйства;
* проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;
* самооценка готовности к предпринимательской деятельности в сфере
* формирование основ экологической культуры, соответ­ствующей современному уровню экологического мышле­ния; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;
* развитие эстетического сознания через освоение художе­ственного наследия народов России и мира, творческой дея­тельности эстетического характера; формирование индиви­дуально-личностных позиций обучающихся.

***Метапредметные результаты***

самостоятельное определение цели своего обучения, постановка и формулировка для себя новых задач в учёбе и в познавательной деятельности

1. алгоритмизированное планирование процесса познавательно-трудовой деятельности;
2. определение адекватных условиям способов решения учебной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов.
3. выявление потребностей, проектирование и создание объектов. имеющих потребительскую стоимость; самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;
4. проявление нестандартного подхода к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;
5. мотивированный отказ от образца объекта труда при данных условиях, поиск новых решений возникшей технической или организационной проблемы;
6. самостоятельная организация и выполнение различных творческих работ по созданию технических изделий;
7. виртуальное и натурное моделирование технических и технологических процессов объектов;
8. приведение примеров, подбор аргументов, формулирование обоснованных выводов по обоснованию технико-технологического и организационного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;
9. выявление потребностей, проектирование и создание объектов, имеющих потребительную стоимость;
10. выбор для решения познавательных и коммуникативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;
11. использование дополнительной информации при проектировании и создании объектов, имеющих личностную или общественно значимую потребительную стоимость;
12. согласование и координация совместной познавательно-трудовой деятельности с другими ее участниками;
13. объективное оценивание вклада своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;
14. оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
15. диагностика результатов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям.
16. обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемых технологических процессах;
17. соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологической культурой производства;
18. оценивание своей познавательно\*трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;
19. формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориентации.

***Предметные результаты:***

***Раздел1 Технология обработки пищевых продуктов.***

Ученик научится:

• самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из сырых и варёных овощей и фруктов, молока и молочных продуктов, яиц, рыбы, мяса, птицы, различных видов теста, круп, бобовых и макаронных изделий, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

*Ученик получит возможность научиться:*

*• составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма;*

*• выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;*

*• применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;*

*• экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;*

*• определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;*

*• выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.*

***Раздел2 Работа на швейной машине.***

Ученик научится:

- Выполнять работу на бытовой швейной машине, использовать различные приспособления.

- выполнять аппликацию, обработку прорезной петли,

- выполнять соединительные и краевые швы.

*Ученик получит возможность научиться:*

*-Рационально организовывать свое рабочее место;*

*-использовать безопасные приемы труда;*

*- созданию индивидуальных предметов рукоделия.*

**Раздел3 Материаловедение.**

Ученик научится:

- классифицировать текстильные материалы из химических волокон;

- определять назначение текстильных материалов в зависимости от их свойств.

*Ученик получит возможность научиться:*

*- определять состав текстильных материалов*

*- определять сравнительные свойства текстильных материалов из химических волокон*

*-использовать ткани из химических волокон в соответствии сназначением.*

***Раздел4 Конструирование и моделирование поясного изделия.***

Ученик научится:

- измерять фигуру и на основе мерок строить чертеж основы поясного изделия;

- выполнять моделирование основы поясного изделия

*Ученик получит возможность научиться:*

*- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;*

*- определять основные стили одежды и современные на­правления моды.*

***Раздел5 Технология изготовления поясного изделия.***

Ученик научится:

- изготовлять с помощью ручных инструментов и оборудо­вания для швейных и декоративно-прикладных работ, швей­ной машины простые по конструкции модели швейных изде­лий, пользуясь технологической документацией;

- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изде­лий.

*Ученик получит возможность научиться:*

*- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;*

*- определять и исправлять дефекты швейных изделий;*

*- выполнять художественную отделку швейных изделий;*

*- определять основные стили одежды и современные на­правления моды.*

***Раздел6 Художественные ремесла. Творческое проектирование.***

Ученик научится:**:**

• планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продукта или желаемого результата; планировать этапы выполнения работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществлять технологический процесс; контролировать ход и результаты выполнения проекта;

• представлять результаты выполненного проекта: пользоваться основными видами проектной документации; готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

*Ученик получит возможность научиться:*

*• организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений, планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;*

*• осуществлять презентацию, экономическую и экологическую оценку проекта, давать примерную оценку цены произведённого продукта как товара на рынке; разрабатывать вариант рекламы для продукта труда.*

1. ***Содержание учебного предмета.***

***Раздел1 Технология обработки пищевых продуктов.***

Интерьер жилого дома. Гигиена жилища Освещение жилого помещения.

Предметы искусства и коллекции в интерьере. Бытовые приборы в доме.

 Блюда из молока и кисломолочных продуктов.

Мучные изделия. Виды теста и выпечки. Изделия из жидкого теста.

\*Технология приготовления изделий из слоеного теста.

Технология приготовления изделий из песочного теста.

Значение фруктов и ягод в питании человека. Хранение фруктов и ягод.

\*Технология приготовления сладостей, десертов, напитков.

Сервировка праздничного стола. Праздничный этикет.

Практические работы:

- Приготовление блюда из творога

- Приготовление вареников

- Приготовление пирога из слоеного теста

- Приготовление печенья из песочного теста

- Приготовление шарлотки из яблок

- Приготовление десерта

***Раздел2 Работа на швейной машине.***

Швейная машина с электрич. двигателем. \*Применение зигзагообразной строчки.

 Приспособления к швейной машине.

Машинные швы. Классификация машинных швов.

Краевые швы: Обтачной, окантовочный.

Практические работы

- \*Аппликация

- \*Обметывание петель. Обработка осыпающегося среза изделия.

- Соединительные швы.

- Выполнение краевых швов

***Раздел3 Материаловедение.***

Ткани из химических волокон.

Лабораторная работа «Свойства тканей из химич. волокон».

***Раздел4 Конструирование и моделирование поясного изделия.***

Виды и характеристика поясных изделий.

Измерение фигуры человека. Мерки.

Построение основы чертежа основы поясного изделия.

\*Моделирование поясного изделия.

 Практические работы:

- Снятие мерок для построения чертежа основы поясного изделия.

- Построение чертежа основы поясного изделия.

- Построение выкройки в масштабе 1:4 и в натуральную величину.

- Подготовка выкройки к раскрою

***Раздел5 Технология изготовления поясного изделия***

Технология раскроя.

Подготовка деталей кроя к обработке. Сметывание вытачек и боковых швов.

Подготовка изделия к примерке. Проведение примерки

Устранение недочетов после примерки. Машинная обработка изделия. \*Обработка застежки-молния. \*Обработка притачного пояса. Обработка низа изделия. Влажно-тепловая обработка изделия.Уход за одеждой.

Практичесие работы:

Раскрой изделия

Подготовка деталей кроя к обработке.

 Сметывание вытачек и боковых швов.

Проведение примерки.

 Устранение недочетов после примерки

Машинная обработка изделия.

\*Обработка застежки-молнии.

\*Обработка притачного пояса.

Обработка низа изделия.

***Раздел6. Творческое проектирование. Художественные ремесла.***

Тематика и оценка проектов. Выбор цели, этапы проектирования.

Виды художественных ремесел. Ручная роспись тканей.

Ручные стежки и швы на их основе.

Вышивание по свободному контуру.

Вышивание лентами.

Практические работы

- Ручная роспись тканей

- Вышивание счетными швами

- Атласная и штриховая гладь

- Швы французский узелок и рококо

- Вышивание лентами

- защита проекта.

***Календарно-тематическое планирование 7 класс***

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Тема урока** | **Количество час** | **Дата проведения** |
| **По план** | **факт** |
| 1 | Техника безопасности на уроках технологии. *Введение.* *Интерьер жилого дома. Гигиена жилища* | 2 | 3.09 |  |
| 2 |  *Освещение жилого помещения. Предметы искусства и коллекции в интерьере. Бытовые приборы в доме.* | 2 | 10.09 |  |
| 3 | *Кулинария* ***– 14 часов.****Блюда из молока и кисломолочных продуктов. Практическая работа «Приготовление блюда из творога»* | 2 | 17.09 |  |
| 4 | *Мучные изделия. Виды теста и выпечки. Изделия из жидкого теста. Практическая работа «Приготовление вареников»*  | 2 | 24.09 |  |
| 5 | *Технология приготовления изделий из слоеного теста. Практическая работа «Приготовление пирога из слоеного теста»*  | 2 | 1.10 |  |
| 6 | *Технология приготовления изделий из песочного теста. Практическая работа «Приготовление печенья из песочного теста»* | 2 | 8.10 |  |
| 7 | *Значение фруктов и ягод в питании человека. Хранение фруктов и ягод. Практическая работа «Приготовление шарлотки из яблок»*  | 2 | 15.10 |  |
| 8 | *Технология приготовления сладостей, десертов, напитков. Практическая работа «Приготовление десерта». Зачет по теме «Кулинария»****1 четв16час, п.р.- 12 час*** | 2 | 22.10 |  |
| 9 | ***Работа на швейной машине – 8 час.*** *Швейная машина с электрич. двигателем. Применение зигзагообразной строчки. Практическая работа «Аппликация».* | 2 | 12.11 |  |
| 10 | *Приспособления к швейной машине. Практическая работа « Обметывание петель. Обработка осыпающегося среза изделия.»* | 2 | 19.11 |  |
| 11 | *Машинные швы. Классификация машинных швов. Практическая работа « Соединительные швы.»* | 2 | 26.11 |  |
| 12 | *Краевые швы: Обтачной, окантовочный. Практическая работа «Выполнение краевых швов».**Зачет по теме «Машиноведение»* | 2 | 3.12 |  |
| 13 | ***Материаловедение – 2 час.*** *Ткани из химических волокон. Лабораторная работа «Свойства тканей из химич. Волокон».* | 2 | 10.12 |  |
| 14 | *Силуэт и стиль в одежде. Требования, предъявляемые к одежде.* | 2 | 17.12 |  |
| 15 | *Виды и характеристика изделий. Практическая работа «Снятие мерок для построения чертежа юбки.»****2 четверть 7б — 14 час, п.р — 12 час*** | 2 | 24.12 |  |
| 16 | *Построение основы чертежа поясного изделия. Практическая работа «Построение выкройки в масштабе 1:4 и в натуральную величину»* | 2 | 14.01 |  |
| 17 | *Построение основы чертежа юбки. Практическая работа «Построение выкройки в масштабе 1:4 и в натуральную величину»* | 2 | 21.01 |  |
| 18 | *Моделирование юбки. Практическая работа «Моделирование изделия путем изменения ширины низа»**Зачет по теме «Моделирование плечевого изделия»* | 2 | 28.01 |  |
| 19 | *Технология изготовления юбки. Практическая работа «. Подготовка выкройки к раскрою.»* | 2 | 04.02 |  |
| 20 | *Технология раскроя. Практическая работа «Раскрой изделия».* | 2 | 11.02 |  |
| 21 | *Подготовка деталей кроя к обработке. Практическая работа «Сметывание».* | 2 | 18.02 |  |
| 22 | *Первая примерка. Практическая работа « Устранение дефектов после примерки».* | 2 | 25.02 |  |
| 23 | *Обработка изделия после примерки. Практическая работа «Обработка боковых швов и вытачек изделия».* | 2 | 04.03 |  |
| 24 | *Обработкапояса. Практическая работа «Обработка пояса».****3 четверть— 18 час, п.р. -18 час.*** | 2 | 11.03 |  |
| 25 | *Окончательная обработка изделия. Влажно-тепловая обработка. Уход за одеждой. Зачет. по теме «Технология изготовления швейного изделия»* | 2 | 1.04 |  |
| 26 | ***Художественные ремесла. Творческое проектирование – 14 час.*** *Тематика и оценка проектов. Выбор цели, этапы пректирования.* | 2 | 8.04 |  |
| 27 | *Виды художественных ремесел. Ручная роспись тканей. Практическая работа «Ручная роспись тканей».* | 2 | 15.04 |  |
| 28 | *Ручные стежки и швы на их основе. Практическая работа «Вышивание счетными швами»* | 2 | 22.04 |  |
| 29 | *Вышивание по свободному контуру. Практическая работа «Атласная и штриховая гладь»* | 2 | 29.04 |  |
| 30 | *Вышивание по свободному контуру. Практическая работа «Швы французский узелок и рококо»* | 2 | 06.05 |  |
| 31 | *Вышивание лентами. Практическая работа «Вышивание лентами»* | 2 | 13.05 |  |
| 32 | *Работа над проектом. Практическая работа «Вышивание лентами.» Зачет. Обобщающее занятие.* | 2 | 20.05 |  |
| 33 | Уход за растениями. Посадка и полив цветущих растений. Практическая работа « Уход за растениями». Обобщающий урок.**4 четверть 7б — 18 час. п.р.- 18 час.****За год— 66 час. п.р. - 60 час.** | 2 | 27.05 |  |

***Перечень проверочных работ.***

1 модуль – зачет.

2 модуль – зачет.

3 модуль – лабораторная работа.

4 модуль – зачет.

5 модуль – зачет.

6 модуль –защита проект

Проверочные работы.

1 модуль – зачет.

1 вариант.

1. Что вы понимаете под принципами рационального питания?
2. Виды тепловой обработки мяса.
3. Описать технологию получения творога.
4. Когда микроорганизмы выступают в роли друзей человека?
5. Что является разрыхлителем в бисквитном тесте?
6. Назвать классификацию ягод.
7. Перечислите способы консервирования.

2 вариант.

1. Назвать классификацию блюд.
2. В чем заключается первичная обработка мяса.
3. Какие кисломолочные продукты вы знаете?
4. Когда микроорганизмы выступают в роли врагов человека?
5. Что является разрыхлителем в блинном тесте?
6. Назвать классификацию фруктов.
7. Какие продукты консервируют с помощью сахара, пояснить?

2 модуль – зачет.

В ходе изучения материала 2 модуля учащиеся знакомились с устройством и работой на швейной машине с электрическим двигателем, с применением различных приспособлений к машине. Выполняли обметывание прорезных петель, использовали зигзагообразную строчку для выполнения аппликации, выполняли образцы машинных швов. На зачете оценивается умение готовить машину к работе, применять приспособления для выполнения прорезных петель, аккуратность в изготовлении аппликации и машинных швов. Дополнительные вопросы:

1. Из чего состоит электрический привод?
2. Какие регуляторы расположены на панели швейной машины?
3. Как готовить машину к работе?
4. Назвать правила безопасности при работе на электрической швейной машине.
5. Где применяются обтачной и окантовочный швы? Дайте их условное обозначение.
6. Поясните термины «приутюжить», «заутюжить», «разутюжить».
7. Назовите виды соединительных швов. Дайте их условное обозначение.
8. Поясните термины «наметать», «заметать», «сметать».

3 модуль – лабораторная работа.

Материал 3 модуля включает в себя изучение химических и искусственных волокон, тканей на их основе. Выполняя лабораторную работу, ученицы учатся определять вид ткани по их свойствам. Оценивается умение точно определить по различным свойствам вид ткани.

4 модуль – зачет.

В модуль входит знакомство с принципами конструирования и моделирования плечевого изделия. Учащиеся по своим меркам строят выкройку плечевого изделия вначале в тетради в масштабе 1:4, а затем в натуральную величину. Ознакомившись с принципами моделирования, выполняют работу вначале на образцах в тетради, а затем на выкройке в натуральную величину. На зачете оценивается точность и аккуратность построения чертежа, соблюдение правил моделирования изделия, оригинальность модели.

5 модуль – зачет.

Учащиеся знакомятся с технологией изготовления поясного изделия, выполняют раскрой, а затем все этапы изготовления изделия. На зачет представляют выполненное изделие, поясняя этапы выполнения, особенности изготовления, сложные моменты в выполнении изделия, отвечают на вопросы. Оценивается качество выполненного изделия, аккуратность, самостоятельность, умение работать на швейной машине, умение выполнять ручные швы. Дополнительные вопросы:

1. Назовите этапы раскроя изделия.
2. В чем заключается подготовка деталей кроя к обработке?
3. В чем заключается подготовка изделия к примерке?
4. Для чего нужна примерка?
5. Какие недочеты могут быть в изделии?
6. Какие виды машинных швов использовали при изготовлении изделия? Дайте их условное обозначение.
7. Какие виды влажно-тепловой обработки использовали для изготовления изделия?
8. Из чего складывается себестоимость вашего изделия?

6 модуль – защита проекта.

Учащиеся выполняют творческое проектирование и изготовление вышитого изделия. Оценивается оригинальность модели, точность и аккуратность исполнения, самостоятельность, эстетический вид.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа г.Зернограда

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА***

**по технологии**

Уровень общего образования: основное общее образование 8 класс

Количество часов по учебному плану: 2ч в неделю

Учитель: Фолимонова А.С.

 Программа разработана на основе:  Примерной программы по технологии (издательство «Дрофа», 2015г.) и программы «Технология. Трудовое обучение» (5-8 классы; О.А. Кожина, Е.Н. Кудакова, С.Э. Маркуцкая, под редакцией О.А. Кожиной, издательство «Дрофа», 2015г.) уровень обучения – базовый.

 Учебник: Технология: Обслуживающий труд. 8 класс: учебник / О.А.Кожина, Н.Е.Кудакова, С.Э.Маркуцкая и др. – 5-е изд., стереотип.- М.: Дрофа, 2018. 253, (3) с.: ил. – Российский учебник).

2021-2022 учебный год.

**Планируемые результаты.**

***Личностные результаты:***

- формирование целостного мировоззрения, соответствую­щего современному уровню развития науки и общественной практики; проявление познавательной активности в области предметной технологической деятельности;

- формирование ответственного отношения к учению, го­товности и способности обучающихся к саморазвитию и са­мообразованию на основе мотивации к обучению и позна­нию; овладение элементами организации умственного и фи­зического труда;

самооценка умственных и физических способностей при трудовой деятельности в различных сферах с позиций буду­щей социализации и стратификации;

- развитие трудолюбия и ответственности за результаты своей деятельности; выражение желания учиться для удовле­творения перспективных потребностей;

- осознанный выбор и построение дальнейшей индивидуальной траектории образования на базе осознанного ориентирования в мире профессий и профессиональных предпочтений с учётом устойчивых познавательных интере­сов, а также на основе формирования уважительного отношения к труду;

- становление самоопределения в выбранной сфере будущей профессиональной деятельности, планирование образова­тельной и профессиональной карьеры, осознание необходи­мости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

- формирование коммуникативной компетентности в обще­нии и сотрудничестве со сверстниками; умение общаться при коллективном выполнении работ или проектов с учётом общности интересов и возможностей членов трудового кол­лектива;

проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности;

- самооценка готовности к предпринимательской деятель­ности в сфере технологий, к рациональному ведению домаш­него хозяйства;

- формирование основ экологи ческой куль туры, соответствующей современному уровню экологического мышле­ния; бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

развитие эстетического сознания через освоение художе­ственного наследия народов России и мира, творческой дея­тельности эстетического характера; формирование индиви­дуально-личностных позиций учащихся.

***Метапредметные результаты :***

- самостоятельное определение цели своего обучения, по­становка и формулировка для себя новых задач в учёбе и по­знавательной деятельности;

- алгоритмизированное планирование процесса познава­тельно-трудовой деятельности;

определение адекватных имеющимся организационным и материально-техническим условиям способов решения учеб­ной или трудовой задачи на основе заданных алгоритмов;

- комбинирование известных алгоритмов технического и технологического творчества в ситуациях, не предпола­гающих стандартного применения одного из них; поиск но­вых решений возникшей технической или организационной проблемы;

- выявление потребностей, проектирование и создание объ­ектов, имеющих потребительную стоимость; самостоятельнаяорганизация и выполнение различных творческих работ по созданию изделий и продуктов;

- виртуальное и натурное моделирование технических объ­ектов, продуктов и технологических процессов; проявление инновационного подхода к решению учебных и практиче­ских задач в процессе моделирования изделия или техноло­гического процесса;

осознанное использование речевых средств в соответст­вии с задачей коммуникации для выражения своих чувств, мыслей и потребностей; планирование и регуляция своей деятельности; подбор аргументов, формулирование выводов по обоснованию технико-технологического и организацион­ного решения; отражение в устной или письменной форме результатов своей деятельности;

- формирование и развитие компетентности в области использования информационно-коммуникационных техно­логий (ИКТ); выбор для решения познавательных и комму­никативных задач различных источников информации, включая энциклопедии, словари, интернет-ресурсы и другие базы данных;

- организация учебного сотрудничества и совместной дея­тельности с учителем и сверстниками; согласование и ко­ординация совместной познавательно-трудовой деятельно­сти с другими её участниками; объективное оценивание вкла­да своей познавательно-трудовой деятельности в решение общих задач коллектива;

оценивание правильности выполнения учебной задачи, собственных возможностей её решения; диагностика резуль­татов познавательно-трудовой деятельности по принятым критериям и показателям; обоснование путей и средств устранения ошибок или разрешения противоречий в выпол­няемых технологических процессах;

- соблюдение норм и правил безопасности познавательно-трудовой деятельности и созидательного труда; соблюдение норм и правил культуры труда в соответствии с технологиче­ской культурой производства;

- оценивание своей познавательно-трудовой деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требова­ниям и принципам;

- формирование и развитие экологического мышления, умение применять его в познавательной, коммуникативной, социальной практике и профессиональной ориента­ции.

***Предметные результаты:***

***Модуль 1. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов.***

Ученик научится:

- технологии создания изделий из текстильных материалов;

- законам композиции;

- выполнять моделирование швейного изделия,

- использовать приемы художественного оформления изделия

-- планировать и выполнять учебные технологические проекты: выявлять и формулировать проблему; обосновывать цель проекта, конструкцию изделия, сущность итогового продук­та или желаемого результата; планировать этапы выполне­ния работ; составлять технологическую карту изготовления изделия; выбирать средства реализации замысла; осуществ­лять технологический процесс; контролировать ход и ре­зультаты выполнения проекта;

- представлять результаты выполненного проекта: пользо­ваться основными видами проектной документации;

- готовить пояснительную записку к проекту; оформлять проектные материалы; представлять проект к защите.

- изготовлять с помощью ручных инструментов и оборудо­вания для швейных и декоративно-прикладных работ, швей­ной машины простые по конструкции модели швейных изде­лий, пользуясь технологической документацией;

- выполнять влажно-тепловую обработку швейных изде­лий.

- технологии выполнения образцов вязания на спицах

*Ученик получит возможность научиться:*

*- определять основные стили одежды и современные на­правления моды.*

*- организовывать и осуществлять проектную деятельность на основе установленных норм и стандартов, поиска новых технологических решений;*

*- планировать и организовывать технологический процесс с учётом имеющихся ресурсов и условий;*

*- осуществлять презентацию, экономическую и экологиче­скую оценку проекта, давать примерную оценку стоимости произведённого продукта как товара на рынке; разрабаты­вать вариант рекламы для продукта труда.*

*- выполнять несложные приёмы моделирования швейных изделий;*

*- определять и исправлять дефекты швейных изделий;*

*- выполнять художественную отделку швейных изделий;*

*- определять основные стили одежды и современные на­правления моды.*

*- подбирать спицы, выполнять начальный этап вязания;*

*- убавление и прибавление петель;*

*- закрывание петель.*

***Модуль 2. Кулинария.***

Ученик научится:

• самостоятельно готовить для своей семьи простые кулинарные блюда из птицы, первые блюда донского региона, отвечающие требованиям рационального питания, соблюдая правильную технологическую последовательность приготовления, санитарно-гигиенические требования и правила безопасной работы.

*Ученик получит возможность научиться:*

*• составлять рацион питания на основе физиологических потребностей организма ;рассчитывать калорийность блюд*

*• выбирать пищевые продукты для удовлетворения потребностей организма в белках, углеводах, жирах, витаминах, минеральных веществах; организовывать своё рациональное питание в домашних условиях; применять различные способы обработки пищевых продуктов с целью сохранения в них питательных веществ;*

*• применять основные виды и способы консервирования и заготовки пищевых продуктов в домашних условиях;*

*• экономить электрическую энергию при обработке пищевых продуктов; оформлять приготовленные блюда, сервировать стол; соблюдать правила этикета за столом;*

*• определять виды экологического загрязнения пищевых продуктов; оценивать влияние техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека;*

*• выполнять мероприятия по предотвращению негативного влияния техногенной сферы на окружающую среду и здоровье человека.*

***Модуль 3. Технологии ведения дома.***

Ученик научится:

- современным способам ведения домашнего хозяйства;

- рациональному планированию семейных расходов;

- организации работ по ремонту и содержанию в порядке своего жилища

*Ученик получит возможность научиться:*

*- правильно распоряжаться свободными средствами;*

*- правильно рассчитывать бюджет семьи;*

*- как взять потребительский кредит*

***Модуль 4.Современное производство и профессиональное образование.***

Ученик научится:

- ориентироваться в организации современного производства;

 - основам выбора профессии;

- ориентироваться в классификации профессий;

- определять требования к качествам личности при выборе профессии

*Ученик получит возможность научиться:*

*• планировать профессиональную карьеру;*

*• рационально выбирать пути продолжения образования или трудоустройства;*

*• ориентироваться в информации по трудоустройству и продолжению образования;*

*• оценивать свои возможности и возможности своей семьи для предпринимательской деятельности.*

***Содержание учебного предмета.***

**Модуль 1. Создание изделий из текстильных и поделочных материалов**

Тема 1. Основы конструирования и моделирования.

Теоретическая часть:

История одежды. Мир моды в России. Народный костюм. Основные направления современной моды

Что такое модель. Технология создания и изготовления швейных изделий.

Элементы композиции костюма. Пропорции, силуэт. Стиль.

Законы моделирования. Законы зрительных иллюзий. Силуэт в одежде.

Как сочетать цвета. Отделка.

Элементы технического моделирования.

Правила разработки технологической карты изготовления изделия.

Знакомство с профессиями конструктора -модельера, художника –модельера, технолога, швеи.

Практическая часть:

Чтение чертежа швейного изделия.

Создание модели. Моделирование путем изменения формы выреза горловины, параллельного и конического расширения, моделирования рукава.

Поузловая обработка изделия.

Тема 2. Рукоделие.

Теоретическая часть:

Знакомство с видами декоративно прикладных ремесел

Материалы. Инструменты. История возникновения.

Ассортимент изделий, выполняемых на спицах.

Практическая часть:

 Выполнение образцов в технике вязания на спицах

Убавление и прибавление петель

Закрывание петель. Соединение петель.

Выполнение изделия в технике вязания на спицах.

**Модуль 2. Кулинария**

Теоретическая часть:

Общие понятия об обмене веществ. Калорийность блюд.

Блюда из птицы. Виды домашней птицы и их кулинарное употребление.

Блюда национальной кухни.

Приготовление десерта

Заготовка продуктов. Способы консервирования фруктов и ягод.

Условия максимального сохранения витаминов и полезных веществ в заготовках

Практическая часть:

 Расчет калорийности блюд

Приготовление блюд.

Приготовление десерта.

**Модуль 3. Технологии ведения дома**

Теоретическая часть:

Бюджет семьи.

Рациональное планирование расходов на основе актуальных потребностей семьи. Виды бюджета.

 Потребительский кредит. Права потребителя и их защита.

Бытовые электрические приборы. Способы экономного ведения хозяйства.

Ремонт помещений. Виды ремонта. Распространенные технологии ремонта. Материалы и инструменты.

Практическая часть:

Расчет потребительской корзины.

**Модуль 4. Современное производство и профессиональное**

Теоретическая часть:

Сферы и отрасли современного производства. Разделение труда.

Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.

Профессиональное самоопределение.

Основы выбора профессии. Классификация профессий.

Практическая часть :

Определение профессиональных склонностей

Определение профессиональных склонностей

**Структура курса:**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| № | Модуль | Количество часов (1час в неделю.) |
| 1 | Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Творческое проектирование | 36часов |
| 2 |  Кулинария. | 14 часов |
| 3 | Технологии ведения дома | 8 часов |
| 4 | Современное производство и профессиональное образование | 10 часов |
|  | Итого | 1. час.
 |

**Календарно-тематическое планирование 8 класс**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| № | тема | Кол-во час | Дата |
| По плану | факт |
| 1. | Техника безопасности на уроках технологии. Введение.  | 2 | 02.09 |  |
| 2 |  **Модуль 1.Создание изделий из текстильных и поделочных материалов. Творческое проектирование — 36 час**Вводное занятие. История костюма.Основы конструирования и моделирования.  | 2 | 09.09 |  |
| 3 | Тема 1. Основы конструирования и моделирования.-10час. Русский народный костюм. Основные направления современной моды. Мир моды в России. Проверочная работа «Основные характеристики народного костюма» | 2 | 16.09 |  |
| 4 | Этапы создания швейного изделия. Что такое модель. Элементы композиции костюма – пропорции, силуэт, стиль, цвет. Проверочная работа «Стиль, силуэт» | 2 | 23.09 |  |
| 5 | Моделирование – законы зрительной иллюзии. Практическая работа. Начальный этап проекта «Создание костюма. Элементы конструирования » | 2 | 30.09 |  |
| 6 | Силуэт в одежде. Практическая работа «Конструирование одежды. Профессия конструктора-модельера» .**Зачет.** | 2 | 07.10 |  |
| 7 | Сезонный тип человека и цвет. Как сочетать цвет в одежде. Практическая работа «Элементы технического моделирования. Профессия художника –модельера»» | 2 | 14.10 |  |
| 8 | Практическая работа « Техническое моделирование. Изменение формы выреза горловины, моделирование кокетки» | 2 | 21.10 |  |
| 9 | Элементы технического моделирования. Практическая работа « Метод параллельного расширения.»**1 четверть 8а.б — 18часов, п.р. -16 час** | 2 | 28.10 |  |
| 10 | Элементы технического моделирования. Практическая работа «Метод конического расширения» | 2 | 12.11 |  |
| 11 | Элементы технического моделирования. Практическая работа «Моделирование рукава». | 2 | 19.11 |  |
| 12 | Технология изготовления изделия. Профессия технолог швейного производства. Практическая работа «Разработка технологической карты изготовления изделия» | 2 | 26.11 |  |
| 13 | Поузловая обработка изделия. Практическая работа « Изготовление модели кармана». **Защита проекта.** | 2 | 03.12 |  |
| 14 | Тема 3. Рукоделие. 10 час. Знакомство с видами декоративно прикладных ремесел. Вязание на спицах. Материалы. Инструменты. История возникновения. | 2 | 10.12 |  |
| 15 | Ассортимент изделий, выполняемых на спицах. Практическая работа «Выполнение образцов в технике вязания на спицах» | 2 | 17.12 |  |
| 16 | Убавление и прибавление петель. Практическая работа «Выполнение образцов в технике вязания на спицах»**2 четверть — 14 час, п.р. - 14 час.** | 2 | 24.12 |  |
| 17 | Закрывание петель. Соединение петель. Практическая работа «Выполнение образцов в технике вязания на спицах» | 2 | 14.01 |  |
| 18 | Вязание на спицах. Практическая работа «Выполнение изделия в технике вязания на спицах». **Зачет.** | 2 | 21.01 |  |
| 19 | **Модуль 2. Кулинария — 14 час.**Тема 1. Физиология питания. Общие понятия об обмене веществ. Калорийность блюд. Практическая работа « Расчет калорийности блюд» | 2 | 28.01 |  |
| 20 | Тема 2. Блюда из птицы. Виды домашней птицы и их кулинарное употребление. Практическая работа «Приготовление блюда» | 2 | 04.02 |  |
| 21 | Тема 3. Блюда национальной кухни. Практическая работа «Приготовление блюда» | 2 | 11.02 |  |
| 22 | Тема 4. Приготовление десерта. Практическая работа «Приготовление блюда» | 2 | 18.02 |  |
| 23 | Приготовление десерта. Практическая работа «Приготовление блюда» | 2 | 25.02 |  |
| 24 | Тема 5. Заготовка продуктов. Способы консервирования фруктов и ягод. Проверочная работа по теме урока.  | 2 | 04.03 |  |
| 25 | Заготовка продуктов. Условия максимального сохранения витаминов и полезных веществ в заготовках. Контрольная работа по разделу «Кулинария»**3 четверть -18 час, п.р. - 16 час.** | 2 | 11.03 |  |
| 26 | **Модуль 3. Технологии ведения дома – 8 час.**Бюджет семьи. Виды бюджета. Практическая работа «Расчет потребительской корзины». | 2 | 01.04 |  |
| 27 | Потребительский кредит. Права потребителя и их защита. Проверочная работа по теме урока | 2 | 08.04 |  |
| 28 | Бытовые электрические приборы. Способы экономного ведения хозяйства. Проверочная работа по теме урока. | 2 | 15.04 |  |
| 29 | Тема 2. Ремонт помещений. Виды ремонта. Распространенные технологии ремонта. Материалы и инструменты. Контрольная работа по теме «Технологии ведения дома» | 2 | 22.04 |  |
| 30 | **Модуль 4. Современное производство и профессиональное образование – 10 час.**Тема 1. Сферы и отрасли современного производства. Разделение труда. | 2 | 29.04 |  |
| 31 | Понятие о профессии, специальности и квалификации работника. Факторы, влияющие на уровень оплаты труда.Проверочная работа по теме урока. | 2 | 06.05 |  |
| 32 | Тема 2. Профессиональное самоопределение.Основы выбора профессии. Классификация профессий. Практическая работа. «Определение профессиональных склонностей» | 2 | 13.05 |  |
| 33 | Основы выбора профессии. Практическая работа «Определение профессиональных склонностей» | 2 | 20.05 |  |
| 34 | Основы выбора профессии. Практическая работа «Определение коммуникативных свойств личности»Обобщающее занятие.**4 четверть — 18 час. п.р. -16 час.****За год — 68 час, п.р. -56 час.** | 2 | 27.05 |  |

Проверочные работы:

Модуль 1:

Тема 1 – Зачет, защита проекта.

Тема 2 зачет

Модуль 2- контрольная работа

Модуль 3 – контрольная работа

Модуль 4 – проверочная работа.

Муниципальное бюджетное общеобразовательное учреждение
средняя общеобразовательная школа г.Зернограда

***РАБОЧАЯ ПРОГРАММА***

**по технологии**

Уровень общего образования: среднее общее образование **9** класс

Количество часов по учебному плану: 1ч в неделю

Учитель: Фолимонова А.С.

Программа разработана на основе программы: Казакевич В.М. Технология. Примерные рабочие программы. Предметная линия учебника В.М. Казакевич и др. 5-9 кл. : учебное пособие для общеобразовательных организаций. /В.М. Казакевич. Г.В.Пичугина, Г.Ю. Семенова.- М.: Просвещение, 2018.

Учебник: Технология 8-9. Учебник для учащихся общеобразовательных учреждений. Казакевич В.М., Пичугина Г.В., Семенова Г.Ю. и др. Под ред. В.М. Казакевич. - М.: Вентана-Граф, 2018.

2021-2022 учебный год

**Планируемые результаты**

**Личностные:**

Личностными результатами освоения учащимися 9-х классов программы «Технология» являются:

проявление познавательных интересов и творческой активности в данной области предметной технологической деятельности;

выражение желания учиться и трудиться на производстве для удовлетворения текущих и перспективных потребностей;

развитие трудолюбия и ответственности за качество своей деятельности;

овладение установками, нормами и правилами научной организации умственного и физического труда;

самооценка своих умственных и физических способностей для труда в различных сферах с позиций будущей социализации;

планирование образовательной и профессиональной карьеры;

осознание необходимости общественно полезного труда как условия безопасной и эффективной социализации;

бережное отношение к природным и хозяйственным ресурсам;

проявление технико-технологического и экономического мышления при организации своей деятельности.

**Метапредметные:**

Метапредметными результатами освоения учащимися 9-х классов программы «Технология» являются:

умения планирования процесса созидательной и познавательной деятельности;

умения выбирать оптимальные способы решения учебной или трудовой задачи на основе данных алгоритмов;

творческий подход к решению учебных и практических задач в процессе моделирования изделия или технологического процесса;

самостоятельности в учебной познавательно - трудовой деятельности;

способность моделировать планируемые процессы и объекты;

аргументирований обоснований решений и формулирование выводов; отображение в адекватной задачам форме результатов своей деятельности;

умение выбирать и использовать источники информации для подкрепления познавательной и созидательной деятельности;

умение организовывать эффективную коммуникацию в совместной деятельности с другими ее участниками;

соотнесение своего вклада с деятельностью других участников при решении общих задач коллектива;

оценка своей деятельности с точки зрения нравственных, правовых норм, эстетических ценностей по принятым в обществе и коллективе требованиям и принципам;

умение обосновывать пути и средства устранения ошибок или разрешения противоречий в выполняемой деятельности;

понимание необходимости соблюдения норм и правил культуры труда, правил безопасности деятельности в соответствии с местом и условиями деятельности.

**Содержание учебного предмета, курса.**

Структура содержания программы выполнена по концентрической схеме. Содержание деятельности учащихся в каждом классе включает в себя 11 общих для всех классов модулей:

Модуль 1. Методы и средства творческой и проектной деятельности.

Модуль 2. Производство.

Модуль 3. Технология.

Модуль 4. Техника.

Модуль 5. Технологии получения, обработки, преобразования и использования

конструкционных материалов.

Модуль 6. Технологии обработки пищевых продуктов.

Модуль 7. Технологии получения, преобразования и использования энергии.

Модуль 8. Технологии получения, обработки и использования информации.

Модуль 9. Технологии растениеводства.

Модуль 10. Технологии животноводства.

Модуль 11. Социальные технологии.

Содержание модулей предусматривает изучение и усвоение информации по следующим сквозным тематическим линиям:

получение, обработка, хранение и использование технической и технологической информации;

элементы черчения, графики и дизайна;

элементы прикладной экономики, предпринимательства;

влияние технологических процессов на окружающую среду и здоровье человека;

технологическая культура производства;

культура и эстетика труда;

история, перспективы и социальные последствия развития техники и технологии;

виды профессионального труда и профессии.

**Теоретические сведения**.

**Модуль 1.** Теоретические сведения. Экономическая оценка проекта. Разработка бизнес-плана.

**Модуль 2.** Транспортные средства в процессе производства. Особенности средств

транспортировки газов, жидкостей и сыпучих веществ.

**Модуль 3.** Новые технологии современного производства. Перспективные технологии и материалы XXI века.

**Модуль 4.** Роботы и робототехника. Классификация роботов. Направления современных разработок в области робототехники.

**Модуль 5.** Технология производства синтетических волокон. Ассортимент и свойства тканей из синтетических волокон. Технологии производства искусственной кожи и её свойства. Современные конструкционные материалы и

технологии для индустрии моды.

**Модуль 6.** Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов. Рациональное

питание современного человека.

**Модуль 7.** Ядерная и термоядерная реакции. Ядерная энергия. Термоядерная

энергия.

**Модуль 8.** Сущность коммуникации. Структура процесса коммуникации. Каналы

связи при коммуникации.

**Модуль 9.** Растительные ткань и клетка как объекты технологии. Технологии клеточной инженерии. Технология клонального микроразмножения растений.

Технологии генной инженерии.

**Модуль 10.** Заболевания животных и их предупреждение.

**Модуль 11.** Что такое организация. Управление организацией. Менеджмент. Менеджер и его работа. Методы управления в менеджменте. Трудовой договор как средство управления в менеджменте.

**Практические работы.**

**Модуль 1.** Сбор информации по стоимостным показателям составляющих проекта. Расчёт себестоимости проекта. Подготовка презентации проекта с помощью Microsoft PowerPoint.

**Модуль 2.** Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о транспорте. Сравнение характеристик транспортных средств. Подготовка рефератов о видах транспортных средств.

**Модуль 3**. Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о нанотехнологиях. Подготовка рефератов на тему «Нанотехнологии – мифы или реальность».

**Модуль 4.** Сборка из деталей конструктора роботизированных устройств. Управление моделями роботизированных устройств.

**Модуль 5.** Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе о новых достижениях в технологии производства искусственных материалов.

**Модуль 6.** Определение доброкачественности пищевых продуктов органолептическим методом и экспресс-методом химического анализа.

**Модуль 7.** Сбор дополнительной информации в Интернете и справочной литературе об областях получения и применения ядерной и термоядерной энергии. Подготовка иллюстрированных рефератов по ядерной и термоядерной энергетике. Ознакомление с работой радиометра и дозиметра.

**Модуль 8.** Представление информации вербальными и невербальными средствами. Деловые игры по различным сюжетам коммуникации.

**Модуль 9.** Создание условий для клонального микроразмножения растений.

**Модуль 10.** Сбор информации и описание работы по улучшению пород кошек,

собак в клубах. Описание признаков основных заболеваний домашних

животных по личным наблюдениям и информационным источникам.

**Модуль 11.** Деловая игра «Приём на работу». Анализ позиций типового трудового

контракта.

**Предметные результаты:**

|  |  |
| --- | --- |
| **Учащийся научится**: | **Учащийся получит возможность научиться:** |
| 1 Модуль.— Чётко формулировать цель проекта(вид, форму и предназначение изделия, услуги, технологии);— разрабатывать программу выполнения проекта;— оформлять проектные материалы;— осуществлять презентацию проектас использованием компьютера.2 Модуль.— Ориентироваться в сущностномпроявлении основных категорий производства: продукт труда, предмет труда, средства производства, средстватруда, процесс производства, технологический процесс производства;— сравнивать и характеризовать различные транспортные средства, применяемые в процессе производства материальных благ и услуг;— оценивать уровень совершенстваместного производства.3 Модуль— Оценивать возможность и целесообразность применимости той илииной технологии, в том числе с позиций экологичности производства;— прогнозировать для конкретнойтехнологии возможные потребительские и производственные характеристики продукта труда.4 Модуль— Ориентироваться в видах устройствавтоматики в технологических машинах и бытовой технике;— различать автоматизированные ироботизированные устройства;— собирать из деталей конструкторароботизированные устройства;— проводить и анализировать конструирование механизмов, простейших роботов, позволяющих решить конкретные задачи (с помощью стандартныхпростых механизмов, материальногоили виртуального конструктора);— управлять моделями роботизированных устройств.5 Модуль—Изготавливать изделия в соответствии с разработанной технической итехнологической документацией;— выполнять отделку изделий; использовать один из распространённыхв регионе видов декоративно-прикладной обработки материалов;— осуществлять текущий и итоговыйконтроль и оценку качества готовогоизделия, анализировать ошибки.6 Модуль— Выполнять механическую и тепловую обработку пищевых продуктов;— соблюдать санитарно-гигиенические требования при обработке пищевых продуктов;— определять доброкачественностьпищевых продуктов по внешним признакам, органолептическими и лабораторными методами;— соблюдать правила хранения пищевых продуктов, полуфабрикатов иготовых блюд;— разбираться в технологиях заготовки продуктов питания и применять их7 Модуль.— Ориентироваться в способах получения, преобразования и использования ядерной и термоядерной энергии.8 Модуль— Характеризовать сущность коммуникации как формы связи информационных систем и людей;— ориентироваться в сущности менеджмента и иметь представление обосновных методах управления персоналом;— представлять информацию вербальными и невербальными средствамипри коммуникации с использованиемтехнических средств.9 Модуль— Определять микроорганизмы повнешнему виду;— создавать условия для искусственного выращивания одноклеточных водорослейвладеть биотехнологиями использования одноклеточных грибов на примере дрожжей для получения продуктов питания.10 Модуль— Описывать экстерьер и породныепризнаки животных по внешнему видуи справочным материалам;— описывать работу по улучшениюпород животных (в городских школах,в клубах собаководов);— оценивать по внешним признакамсостояние здоровья домашних животных, проводить санитарную обработку,простые профилактические и лечебные мероприятия для кошек, собак (вгородской школе), для сельскохозяйственных животных (в сельской школе);— описывать содержание труда основных профессий, связанных с технологиями использования животных.11 Модуль- Разбираться в сущности социальных технологий;— ориентироваться в профессиях, относящихся к социальным технологиям;— осознавать сущность категорий «рыночная экономика», «потребность»,«спрос», «маркетинг», «менеджмент». | 1 Модуль.— Применять методы творческого поиска технических или технологическихрешений;— применять технологический подходдля осуществления любой деятельности;— овладеть элементами предпринимательской деятельности.2 Модуль.— Определяться в приемлемости длясебя той или иной сферы производства или сферы услуг;— находить источники информации оперспективах развития современныхпроизводств в области проживания,а также об актуальном состоянии иперспективах развития региональногорынка труда3 Модуль.— Оценивать возможность и целесообразность применения современныхтехнологий в сфере производства исфере услуг в своём социально-производственном окружении;— оценивать возможность и целесообразность применения современныхтехнологий для бытовой деятельностисвоей семьи4 Модуль.— Моделировать машины и механизмы;— разрабатывать оригинальные конструкции машин и механизмов длясформулированной идеи;— проводить модификацию действующих машин и механизмов применительно к ситуации или данному заданию.5 Модуль.— Находить варианты изготовленияи испытания изделий с учётом имеющихся материально-техническихусловий;— проектировать весь процесс получения материального продукта;— совершенствовать технологию получения материального продукта наоснове дополнительной информации6 Модуль.— Осуществлять рациональный выборпищевых продуктов с учётом их питательной ценности и принципов здорового питания;— составлять индивидуальный режимпитания;— разбираться в особенностях национальной кухни и готовить некоторыеблюда;— сервировать стол, эстетическиоформлять блюда.7 Модуль.— Давать сравнительную оценку электромагнитной «загрязнённости» ближайшего окружения;— давать оценку экологичности производств, использующих химическуюэнергию;— выносить суждения об опасности ибезопасности ядерной и термоядернойэнергетики.8 Модуль.— Владеть приёмами эффективной коммуникации в процессе делового общения;— управлять конфликтами в бытовыхи производственных ситуация.9 Модуль.— Создавать условия для клональногомикроразмножения растений;— давать аргументированные оценкии прогнозы использования технологий клеточной и генной инженериина примере генно-модифицированныхрастений.10 Модуль.— Описывать признаки распространённых заболеваний домашних животныхпо личным наблюдениям и информационным источникам;— исследовать проблему бездомныхживотных как проблему своего микрорайона.11 Модуль.— Применять методы управления персоналом при коллективном выполнении практических работ и созидательной деятельности;— разрабатывать сценарии проведения семейных и общественных мероприятий;— разрабатывать бизнес-план, бизнес-проект. |

**Календарно - тематическое планирование 9 класс**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| № п/п | Тема/Модуль | Кол-во часов | Контроль | Дата 9а 9б |
| **Методы и средства творческой и проектной деятельности (2ч)** |
| 1 | Экономическая оценка проекта. | 1 | Практическая работа | 07.09 09.09 |
| 2 | Разработка бизнес- плана | 1 | Практическая работа. | 14.09 16.09 |
| **Производство (2ч)** |
| 3 | Транспортные средства в процессе производства. | 1 |  | 21.09 23.09 |
| 4 | Средства транспортирования продуктов | 1 | Практическая работа | 28.09 30.09 |
| **Технология (3 ч)** |
| 5 | Новые технологии современного производства. | 1 |  | 05.10 07.10 |
| 6-7 | Перспективные технологии и материалы XXI века | 2 | Практическая работа | 12.10 14.1019.10 21.10 |
| **Техника (3ч)** |
| 8 | Роботы и робототехника. | 1 |  | 26.10 28.10 |
| 9 | Классификация роботов. | 1 |  | 16.10 18.10  |
| 10 | Направления современных разработок в области робототехники | 1 | Практическая работа | 23.10 25.10 |
| **Технологии получения, обработки, преобразования и использования конструкционных материалов (6 ч)** |
| 11 | Технология производства синтетических волокон. | 1 |  | 30.10 02.11 |
| 12-13 | Ассортимент и свойства тканей из синтетических волокон. | 2 | Практическая работа | 07.11 09.11 14.11 16.11 |
| 14-15 | Технологии производства искусственной кожи и её свойства. | 2 |  | 21.11 23.1128.11 13.01 |
| 16 | Современные конструкционные материалы и технологии для индустрии моды | 1 | Практическая работа | 11.01 20.01 |
| **Технологии обработки пищевых продуктов (4 ч)** |
| 17-18 | Технологии тепловой обработки мяса и субпродуктов. | 2 |  | 18.01 27.0125.01 03.02  |
| 19-20 | Рациональное питание современного человека | 2 | Практическая работа | 01.02 10.0208.02 17.02 |
|  |
| 21 | Практическая работа «Приготовление кулинарного блюда» | 1 |  | 15.02 24.02 |
| 22 | Практическая работа «Приготовление кулинарного блюда». Зачет. | 1 | Практическая работа. | 22.02 03.03 |
| 23 | Основные сведения о технологиях производства колбасных изделий. Тестирование «Определение склонности к профессиям» | 1 |  | 01.03 10.03 |
| **Технологии получения, обработки и использования информации (2ч)** |
| 24 | Сущность коммуникации. | 1 |  | 15.03 17.03  |
| 25 | Каналы связи при коммуникации | 1 | Практическая работа | 29.03 31.03  |
| **Технологии растениеводства (4 ч)** |
| 26 | Растительные ткань и клетка как объекты технологии. Технологии клеточной инженерии. | 1 |  | 05.04 07.04  |
| 27 | Технология клонального микроразмножения растений. | 1 |  | 12.04 14.04 |
| 28-29 | Технологии генной инженерии | 2 | Практическая работа | 19.04 21.0426.04 28.04 |
| **Технологии животноводства (2 ч)** |
| 30-31 | Заболевания животных и их предупреждение | 2 | Практическая работа | 03.05 05.0510.05 12.05 |
| **Социальные технологии (3 ч)** |
| 32 | Что такое организация. Управление организацией. | 1 |  | 17.05 19.05 |
| 33 | Менеджмент. Менеджер и его работа. Методы управления в менеджменте. | 1 | Практическая работа | 24.05 26.05 |
| Итого | 33 | 14 |  |